

5月31日(土)、オープン食堂を開催しました。曇り空で暑くもなく落ち着いた天候。するとお客様もゆったりと来館され、開始から1時間ほどで満席になりました。普段はどっと来館され直ぐに満席になりますが、このような雰囲気も良いものです。また今回から2人席を3つ増やしました。今までは2人で来て2人がけのテーブルに案内し、他のお客様と同席になりましたが、今回からは気兼ねなくお食事をして頂けるようにしました。大豆ミートの麻婆豆腐は絶品で「美味しい」と、やはりお代わりを希望される方も出ました。(ご飯と味噌汁のみ) また、若い青年が初参加し、その後青年会員にもなるなど、気軽に交流を図れるオープン食堂の役割を感じます。

来館者は94名(新人49名)、運営委員51名で食数は準備数ピッタリの145食、神様のお計らいを感じます。

次回は7月30日(水)の平日です。皆様のお越しをお待ちしています。

## オープン食堂 開催

満員御礼

祈りの土台

祈りで下ごしらえ



① 9時より教化部長先導の開会の祈りと挨拶。オープン食堂の使命、宗教的愛の実践を行う私達の役割を確認。



② 講師会による運営委員への祝福。5階で全運営委員を称名し、使命を果たせるよう聖經読誦。



③ 飛鳥大使先導による『飛鳥讃歌』一斉読誦で、会場と参加者を祝福。今回初めて(相愛会)



④ 6階厨房和気藹々と作っています。



⑤ 相愛会の皆さまが6階厨房から料理を1階まで運びます。



⑥ 1階で料理の盛り付け配膳。

運営委員を通して食材にも、お料理にも 会場にも、参加者にも愛を届けます。

運営委員が  
玄関入り口  
をお迎え



当日に出されたメニューです



1階ホール 愛と祝福の会場

### 今回のオープン食堂メニューです。



#### 《胡麻団子》

白玉粉	85g	水	65cc
薄力粉	10g	あんこ	150g
砂糖	25g	胡麻	適量

- ① ボウルに白玉粉、薄力粉、砂糖を入れよく混ぜる。あんこを15gずつに丸めておく
- ② ①の粉類に水を少しずつ入れ耳たぶより少し硬いくらいの柔らかさに捏ね、10等分に分ける。
- ③ 手に油を少しつけ、②の生地を伸ばしあんこを包みごまをつける。160℃の油で転がしながら揚げる。
- ④ 形が丸くなり、きつね色になったら取り出す。(5分間ほど)



#### 《キュウリのピリ辛甘酢漬け》

きゅうり	2本	唐辛子	1本
塩	小1/2	生姜	4g
酢	大4	砂糖	大4
		ごま油	大1

- ① きゅうりはへたを落とし縦半分になり、種がある部分をスプーンでそぎ取り、横に3~4等分し、縦に2~3等分する。袋にきゅうりと塩を入れよく揉み、重しをして3時間おく。
- ② 鍋にごま油を入れ、細切りに切った唐辛子と生姜を入れ弱火にしてプチプチ泡が立ってきたら酢、砂糖、塩ひとつまみを入れて混ぜ合わせ、煮立ったら火を止め冷ましておく。
- ③ ①のきゅうりをよく洗い、キッチンペーパーで水気をふきとり②の漬け汁と合わせ一晩おく。